



Carte du Dîner

Les Entrées

Ceviche Guatémaltèque (G, L)

(Tomates, crevettes marinées au citron, coriandre, menthe, oignons...)

Calamar snacké à l'ail (G, L)

(Servi avec avocat, mangue, cèleri, vinaigrette à la coriandre)

Œuf parfait (G, L, V)

(Mousse de pomme de terre, courge, oignons confits)

Les Plats

Filet de Poisson selon arrivage (G, L)

(Servi avec épinards, raisin, pigions saute)

Cannellonis farcis (L,V)

(Farce végétarienne à base de fruits secs, épinards, et Okara)

Caille farcie au foie-gras (L,G)

(Accompagnée de mille feuilles de légumes de saison & salade de cresson)

Parrillada de viande(L,G)

(Assortiment de viandes de bœuf/porc/poulet/longaniza/ Ris de veau, accompagné de pomme de terre, guacamol, sauce tomate, and légumes)

Les Desserts

Coupe de Chilacayote (L, G)

(Dessert typique du Guatemala à base de courges, cuisson lente, et glace du Chef)

Tarte au citron façon du chef (V)

Gourmandise de figues (V G)

(Coupe crumble de figues, crème pralinée et sa pointe d'amertume)

Café gourmand (suppl+2€)

Formule Quirigua 45€

Entrée+ Plat+ Dessert

Formule Tecpan 34€

Entée/Plat ou Plat /Dessert